

RECETTE DE CUISINE DES GONES

VEAU MARENGO AVEC SES OIGNONS GRELOT



Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 1 heure 40 minutes

ingrédients : pour 6 personnes

1 kg d'épaule de veau
200 g de champignons de Paris
200 g d'oignons grelots
2 oignons
1 gousse d'ail
1 bouquet garni (thym, persil, laurier)
1 c. à s. de feuilles de persil plat ciselées
60 g de beurre
400 g de dés de tomates (en conserve)
1 c à c. de sucre en poudre
1 à s. de farine
15 cl de vin blanc sec
2 c. à s. d'huile de goût neutre
sel et poivre du moulin

Préparation

Épluchez et hachez assez finement les gros oignons.

Coupez la base sableuse du pied des champignons, rincez-les sans les laisser tremper, séchez-les et coupez-les en lamelles.

Pelez les oignons grelots et la gousse d'ail.

Coupez le veau en gros cubes. Faites-les dorer à feu moyen dans une cocotte avec la moitié du beurre et la moitié de l'huile, en les retournant plusieurs fois.

Sortez-les au fur et à mesure et réservez-les.

Jetez les oignons hachés dans la cocotte, faites-les revenir 3 ou 4 min en remuant, puis saupoudrez de farine et laissez cuire encore 1 ou 2 min sans cesser de tourner.

Versez le vin blanc, ajoutez les dés de tomates, la gousse d'ail et le bouquet garni.
Mélangez bien, remettez les cubes de viande dans cette sauce,
salez, poivrez et amenez à ébullition.
Baissez ensuite le feu, couvrez et laissez mijoter environ 1 h.

En même temps, mettez les oignons grelots dans une petite casserole avec le sucre et le reste du beurre, couvrez-les d'eau et faites cuire 20 à 25 min à petite ébullition, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et que tout le liquide soit évaporé.
Laissez caraméliser très légèrement en secouant rapidement la casserole, puis retirez du feu et réservez.

Faites revenir les champignons à feu vif à la poêle avec le reste de l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que toute leur eau de végétation soit évaporée.

Vérifiez la cuisson de la viande, retirez le bouquet garni, puis ajoutez les oignons grelots et les champignons.
Réchauffez bien l'ensemble, versez dans un plat chaud et parsemez de persil au moment de servir.

Bon Appétit